CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

28 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 24-09-2018 au 28-09-2018	Goûter 100%
Lun. Sardines au citron Pizza au fromage salade verte Yaourt brassé à la vanille Raisin blanc	
Mar. Céleri vinaigrette Sauté de porc *(Sauté de boeuf à la tomate)* Torsades au beurre Camembert AOP Poire Conférence	
Mer. Salade de tomates et champignons Flan* de courgettes Entrammes Cocktail de fruits	Croissant Jus de pommes
Jeu. Gaspacho frais Filet mignon de porc à la dijonnaise *(Quiche au fromage)* Lentilles P'tit mainiot Prunes rouges	
Ven. Salade verte vinaigrette Couscous* au poisson frais Meule du Besac AOP Compote de pêches	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Agriculture Paysanne

Label Rouge

100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.
Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.
Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]